

Rosenrot

1 Päckchen Mondamin-Rote-Grütze, $^1/_2$ Liter Wasser, 100 g Zucker, feinabgeriebene Zitronenschale, 1-2 Eiweiß.

Mondamin-Rote-Grütze nach Gebrauchsanweisung kochen und mit etwas Zitronenschale abschmecken. Die Speise ein wenig abkühlen lassen und dann den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Soll die Speise besonders gut sein, dann wird statt $^1/_2$ Liter Wasser nur $^1/_4$ Liter Wasser genommen und dazu $^1/_4$ Liter Wein oder Most.

Gespickte Äpfel auf Vanillecreme

4 mittelgroße Äpfel, rote Marmelade, Mandelstifte, 1 Päckchen Mondamin-Vanille-Pudding, $^1/_2$ Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß.

Die Äpfel schälen, ganz lassen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in Zuckerwasser weichdämpfen, aber nicht zerfallen lassen. In die Mitte der Äpfel, die vorher abtropfen müssen, etwas Marmelade füllen und die Äpfel rundherum mit Mandelstiften spicken. Einen Mondamin-Vanille-Pudding nach Vorschrift kochen, als Anrührflüssigkeit jedoch 4 Eßlöffel Milch zusätzlich verwenden. Den Pudding mit Eigelb legieren und den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen. Diese Creme auf Portionsschälchen verteilen und in die Mitte einen gespickten Apfel setzen.

*

Weitere bewährte Mondamin-Rezepte zum Backen und Kochen sowie für die Säuglings- und Krankenernährung senden wir Ihnen auf Wunsch gern kostenlos. Mondamin-Beratungsdienst, Hamburg 1, Postfach 1000.



PUDDINGE *und* SOSSEN

»Puddinge und Soßen, die es in sich haben«

So nennt alt und jung die bunte Reihe der Mondamin-Puddinge. Und das mit vollem Recht: feinste geschmackliche Abstimmung und sorgsamste Auswahl aller Zutaten verbürgen stets gleichbleibende Qualität. Die in unserer Versuchsküche ausprobierten leckeren Pudding-Speisen werden Sie erneut davon überzeugen: Mondamin-Puddinge sind wirklich etwas Besonderes. Es lohnt sich, beim Einkauf stets daran zu denken.

Der Zauberberg

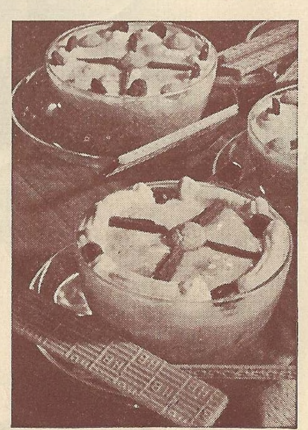
1 kg Früchte (je nach Jahreszeit Äpfel, Birnen, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen, Beeren oder 375 g getrocknete Früchte), 1/4-1/2 Liter Wasser, Zucker nach Geschmack, 2 Päckchen Mondamin-Vanille-Pudding, 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 Stück Butter.

Die Früchte säubern, halbieren oder vierteln, Kerngehäuse oder Kern entfernen und in dem Zuckerwasser weichdünsten, aber nicht zerfallen lassen. Die Früchte auf einem Sieb sorgfältig abtropfen lassen. Mondamin-Vanille-Pudding nach Gebrauchsanweisung kochen, mit Eigelb legieren, die Butter darin zergehen lassen und den festen Eischnee unterziehen. Die Früchte vorsichtig untermischen und das Ganze in eine mit Wasser ausgespülte Form füllen. Den Zauberberg nach dem Erkalten stürzen, mit Früchten umlegen oder mit dem Fruchtsaft servieren.

Fürst-Pückler-Creme

1/2 Liter Milch, 2 Päckchen Mondamin-Soßenpulver mit Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 60 g Zucker, 3 Blatt weiße Gelatine, 65 g Borkenschokolade, 1-2 Eßlöffel Himbeermarmelade, einige Kekse oder kleine Makronen, 1 Eßlöffel Maraschino, Rum oder Kognak, 1/4 Liter Schlagsahne.

Mondamin-Soßenpulver mit etwas Milch verrühren, die übrige Milch aufkochen. Das kalt angerührte Soßenpulver dahinein gießen und unter weiterem Rühren noch einige Male kurz kochen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen, heiße Creme dazurühren und auf kleiner Flamme weiterrühren, bis dickliche Creme entsteht. Dann die gelöste Gelatine hinzufügen und die Creme unter öfterem Rühren erkalten lassen, es darf sich keine Haut bilden. Den größeren Teil der Schlagsahne unter die Creme ziehen. Unter 1/3 der Creme zerbröckelte Schokolade, unter das 2. Drittel Himbeermarmelade und unter das letzte Drittel zerbröckeltes, mit Maraschino, Rum oder Kognak beträufeltes Gebäck mischen. In eine Glasschale oder mehrere Portionsgläser zunächst Schokoladencreme, dann die rosa und obenauf die gelbe Creme füllen. Die Speise kühl stellen und vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren.



Schokoladen-Creme

1 Packung Mondamin-Nuß-Schokolade-Pudding, 3/4 Liter Milch, 80 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, Zitronen- oder Apfelsinenschale, 20 g Butter, 2 Eiweiß.

Mondamin-Nuß-Schokolade-Pudding in etwas Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und fein abgeriebener Zitronen- oder Apfelsinenschale zum Kochen aufsetzen. Das kalt angerührte Puddingpulver in die kochende Flüssigkeit gießen und unter Rühren 1-2 Minuten kochen lassen. Eiweiß mit Mondamin-Vanillinzucker zu festem Schnee schlagen und die Creme, zu der nach dem Kochen die Butter gegeben wurde, darunterziehen. Die Schokoladencreme in Portionsgläser füllen und mit Schlagsahne garnieren. Beim Kochen der Creme evtl. 1/4 Liter Milch durch starken Bohnenkaffee ersetzen.

Wackelpeter-Speise

1 Packung Mondamin-Wackelpeter (in den Sorten: Himbeer, Kirsch, Pfirsich, Waldmeister, Zitrone), 100 g Zucker, 3/8 Liter Wasser, 1/8 Liter Apfel- oder Weißwein, 1/8 Liter Schlagsahne.

Mondamin-Wackelpeter mit dem Zucker in dem siedendheißen Wasser lösen und kalt stellen. Unter die erkaltete, aber noch flüssige Speise den Wein mischen. Sobald die Flüssigkeit dicklich wird, die Schlagsahne unterziehen und die Creme in Schälchen füllen. Die Speise vor dem Servieren mit etwas Schlagsahne, wenn vorhanden auch mit einigen Kirschen oder rotem Gelee, verzieren.



Schokoladen-Mokka-Getränk

2 Päckchen Mondamin-Schokoladen-Soßenpulver, 80 g Zucker, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter starker Bohnenkaffee, Schlagsahne.

Mondamin-Schokoladensoße nach Gebrauchsanweisung kochen, statt 20 g Zucker pro Päckchen jedoch 40 g Zucker verwenden. Unter die heiße Schokoladensoße den Bohnenkaffee rühren und das Getränk heiß oder eisgekühlt mit Schlagsahne servieren.